Carte du Midi

****

Entrées

Véritable Gaspacho de Légumes du Soleil, 10€
Brousse crémeuse aux parfums d'origan, sorbet surprenant fenouil thym-citron

Bœuf des Hautes Terres en Involtini, 11€
Pomme-betterave en complicité, pesto de roquette

Brandade Légère aux Ingrédients d'Hier, 12€
Craquants de « Pa amb tomaquet », piperade au piment vert,
glace aux airs d'un aïoli

****

Plats

Filet de Canette des Dombes Peau Croustillante, 19€
Polenta moelleuse au parmesan Grana Padano,
Niçoise de légumes et caviar d'aubergines

Retour de Pêche, 19€
Poisson du jour rôti au beurre salé, pain perdu à l'ail,
asperges plurielles et sauce hollandaise aérienne

Risotto au Riz Rouge de Camargue, 16€
Lié à la tomme catalane, courgettes croquantes « alla Genovese »,
écume de lait au basilic

****

Desserts

Le Voluptueux, 10€
Au chocolat Alunga lacté, biscuit brownie, sorbet et essence au cacao intense

Éclair Éphémère, 9€
Gourmand et inspiré au fil des jours par notre Chef Pâtissière

La Pomme Tatin, 9€
Servie en feuille à feuille croustillant, crème d'Isigny,
glace vanille et sauce caramel au beurre salé

****

Hors Dimanche et Jours Fériés
Prix en Euros
Taxes et service compris

LA CANOPÉE
RESTAURANT

Menu de l'Aubier

CHÂTEAU DE PONDRES